



CAKE AND DESSERT



**Anchor Chef's Classic Whipping Cream**

ครีมหนักๆ รสชาติละมุน ลงตัวทุกเมนู

**พายบลูเบอร์รี่ ชีสลาวา**

*Blueberry Cheese Pie Lava*



# พายบลูเบอร์รี่ ชีสลาวา

## Blueberry Cheese Pie Lava



ส่วนผสมสำหรับ 1 ปอนด์ (ใช้แม่พิมพ์ 6.5 นิ้ว)

### ส่วนผสมที่ 1 แป้งทาร์ต

แองเคอร์ เนยสด ชนิดเค็ม	90 กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	190 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	30 กรัม
ไข่ไก่	35 กรัม

### ส่วนผสมที่ 2 คริมชีสมูส

แองเคอร์ เชฟส์	
คลาสสิก วิปปิ้งครีม	135 กรัม
แองเคอร์ คริมชีส	135 กรัม
นมจืดหวาน	50 กรัม
โยเกิร์ต รสธรรมชาติ	50 กรัม
เจลาติน (ผสมกับน้ำเปล่า 5 ช้อนชา)	1 ช้อนชา

### ส่วนผสมที่ 3 ชีสลาวา

แองเคอร์ เชฟส์	
คลาสสิก วิปปิ้งครีม	100 กรัม
แองเคอร์ คริมชีส	80 กรัม
นมจืดหวาน	20 กรัม
โยเกิร์ต รสธรรมชาติ	40 กรัม
บลูเบอร์รี่ฟลอสซิ่ง	ตามชอบ

ต้นทุนส์ฟ 218.50 บาท  
แนะนำขาย 450.00 บาท

## วิธีทำแป้งทาร์ต

- 1 คลุกแป้งเข้ากับแองเคอร์ เนยสด ชนิดเค็ม น้ำตาลไอซิ่ง ให้เข้ากันจนเป็นเม็ดทราย
- 2 เติมไข่ไก่ คนต่อและปั้นแป้งให้เป็นก้อนเดียว
- 3 นำก้อนแป้งห่อด้วยฟิล์มใสถนอมอาหาร และนำไปแช่เย็นประมาณ 30 นาที
- 4 นำแป้งมารีดเป็นแผ่นบาง ตัดเป็นวงกลมและใส่ลงในฐานพิมพ์
- 5 ใช้ส้อมหรือไม้จิ้มแป้งให้มีรูทั่วแผ่นแป้ง ก่อนนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสนาน 20 นาที

## วิธีทำคริมชีสมูส

- 1 ต้มน้ำและน้ำตาลให้เดือด จากนั้นเติมนมจืดหวาน และตีผสมต่อให้เข้ากัน
- 2 เติมเจลาติน(บลูมละลายแล้ว) ตีต่อให้เข้ากัน และพักไว้
- 3 นำแองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิก วิปปิ้งครีม มาตีให้ตั้งยอดอ่อน
- 4 ตักวิปปิ้งครีมที่ตีแล้ว ผสมกับส่วนของคริมชีสที่ตีผสมไว้ จากนั้นตะล่อมให้เข้ากัน
- 5 ตักคริมที่ได้ออกมาใส่ลงในพิมพ์ และบีบลงในทาร์ตที่อบเสร็จแล้วจนเกือบเต็ม ปาดหน้าคริมให้เสมอกันและพักไว้

## วิธีทำชีสลาวา

- 1 ต้มน้ำและน้ำตาลให้เดือด จากนั้นเติมนมจืดหวาน และตีผสมต่อให้เข้ากัน
- 2 เติมแองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิก วิปปิ้งครีม ตีต่อให้เข้ากัน
- 3 บีบลงด้านบนคริมชีสมูสให้เต็มทาร์ต และปาดให้เสมอกัน
- 4 เติบบลูเบอร์รี่ฟลอสซิ่งเพื่อตกแต่งหน้าพาย พร้อมจัดเสิร์ฟ

สแกน QR code  
รับสูตรอาหารฟรี!  
จากแองเคอร์

